

Рецепти панеттоне, крафін та паска



Good Baking

Італійський панеттоне з цукатами та мигдальною скоринкою

Інгредієнти

Для біги (італійська опара):

- Вода — 75 г
- Дріжджі свіжі — 10 г
- Мука (білок $\geq 13\%$) — 100 г
- Сіль — 2 г

Для тіста:

- Уся біга — 187 г
- Мука (білок $\geq 13\%$) — 360 г
- Молоко — 110 мл
- Дріжджі свіжі — 30 г
- Цукор — 105 г
- Жовтки — 110 г (приблизно 6 шт.)
- Масло вершкове — 135 г
- Домашні апельсинові цукати — 200 г
- Прянощі (ваніль, кориця, мускатний горіх, кардамон) — 1/3 ч. л.
- Сіль — 10 г

Для мигдальної скоринки:

- Білки — 55 г (≈ 2 шт.)
- Цукор — 80 г

- Мигдальне борошно — 35 г
- Пелюстки мигдалю — 20 г

Покроковий процес

1. Готуємо бігу

1. Дріжджі розчиніть у воді. Муку змішайте з сіллю.
2. Замісіть тісто насадкою «весло»: 3 хв на мінімальній швидкості, потім 5 хв на середній.
3. Перекладіть тісто в миску, загорніть у плівку та залиште при кімнатній температурі на 3 години.
4. Обімніть, складіть «листом», округліть, загорніть і поставте в холодильник на 10–12 годин.

2. Готуємо основне тісто

1. Дістаньте бігу за 2 години до початку замісу.
2. Розчиніть дріжджі в молоці, залиште на 5 хв.
3. У чашу комбайна додайте: муку, сіль, спеції, цукор, молоко з дріжджами, жовтки. Замішуйте 3 хв на мінімальній швидкості насадкою «гачок».
4. Додайте бігу. Замішуйте ще 5 хв.
5. Контролюйте температуру тіста — не вище 24°C. Якщо потрібно — охолодіть у холодильнику.
6. Вимішуйте тісто на середній швидкості 10 хв.
7. Поступово додавайте масло кубиками. Замішуйте до утворення «глютенового вікна».
8. Додайте цукати, перемішайте. Перекладіть у миску, накрийте й залиште при кімнатній температурі на 3 години.

3. Розстойка і формування

1. Тісто поділіть на 2 частини по 640 г.
2. Округліть кожну, натягуючи верх.
3. Викладіть у паперові форми для панеттоне дно 130мм висота 115мм.
4. Накрийте плівкою, залиште на 2,5–3 години при кімнатній температурі.

4. Приготування скоринки

1. Збийте білки з цукром і мигдальним борошном. Змастіть верх тіста.
2. Посипте мигдалевими пелюстками.

5. Випікання

1. Розігрійте духовку до 180°C. Випікаючи, одразу зменшіть температуру до 160–165°C.
2. Випікайте 35–40 хвилин до золотистого кольору.
3. Перевірте шпажкою — має бути сухою.

! Важливо

Після випікання **панеттоне потрібно перевертати догори дном** і підвішувати до повного охолодження. Це критично для збереження структури м'якуша. Проколите шпажками та закріпіть на підходящій основі (наприклад, між каструлями).

📌 Поради

- Не перевищуйте кількість цукру — саме 105 г! Інакше м'якуш вийде щільнішим.
- Використовуйте паперові форми для панеттоне з міцного гофрокартону з перфорацією — вони витримують вагу тіста, забезпечують правильне пропікання й красиво виглядають на святковому столі.

🎉 Результат

Готовий панеттоне — це:

- ніжний, повітряний м'якуш
- багато соковитих цукатів
- хрустка мигдальна скоринка
- ідеальна форма без розтріскувань

Цей десерт не тільки прикрасить ваш святковий стіл, а й стане справжнім кулінарним шедевром у вашій колекції. Спробуйте — і ви закохаетесь у панеттоне назавжди!

Панеттоне з цукатами, родзинками та інжиром

Ароматне тісто, просочені ромом сухофрукти та ніжна мигдальна шапочка — італійське Різдво у вашій кухні.

Інгредієнти

Кількість: на 2–4 панеттоне (залежно від розміру форм)

◆ Опара (біга):

- 3,5 г сухих дріжджів (або 10 г живих)
- 80 г борошна (12–14% білка)

- 40 мл води

◆ Добавки до тіста:

- 150 г цукатів
- 40 г родзинок
- 120 г сушеного інжиру
- 200–300 мл темного рому або бренді

◆ Перше тісто:

- 90 г опари
- 270 г борошна (12–14% білка)
- 170 мл крижаної води
- 40 г жовтків
- 70 г цукру
- 70 г вершкового масла (не менше 82%)

◆ Друге тісто:

- Усе перше тісто

- 70 г борошна
- 40 г жовтків
- 20 г цукру
- Дрібка солі
- 20 г вершкового масла
- 10 г меду

◆ **Мигдалевий макаронаж (для верху):**

- 50 г мигдалевого борошна
 - 100 г цукру
 - 35 г кукурудзяного крохмалю
 - 60 г білка
-

Інструкція з приготування

🕒 **Час: приблизно 1 день — і варто кожної хвилини!**

◆ **День 1. Готуємо опару та начинку**

1. Опара (біга):

Дріжджі розчинити у воді, додати борошно, замісити. Накрити плівкою й залишити при 22–23°C на 8–10 годин (краще на ніч).

2. Начинка:

Всі сухофрукти скласти в банку, залити алкоголем, накрити, потрусити. Настоявати до наступного дня.

◆ **День 2. Ранок — Перше тісто**

3. Замішування:

Зважити 90 г опари. Додати дуже холодну воду і борошно, замісити. Додати жовтки у 2–3 підходи.

4. Тісто буде липким!

Замішувати важко. Не додавати багато борошна! (максимум 1 ст. л.)

5. Додати цукор поступово (5–6 заходів).

Потім – холодне масло по частинах. Температура тіста не повинна перевищувати 24°C.

6. **Відбити тісто об стіл, змастити руки та миску олією.**

Накрити плівкою, залишити в духовці без світла на 3,5 години при ~25°C.

♦ **Друге тісто**

7. До першого тіста додати борошно та мед. Замісити. Потім — жовтки у 2 заходи. За бажанням — охолодити на 15 хв.

8. Додати цукор і сіль, добре замісити. Потім — холодне масло в 2 заходи. Замішати до еластичності. Відправити в холодильник на 15 хв.

9. Зцідити алкоголь із сухофруктів, просушити на серветці. Вмішати у тісто. Відбити, залишити на 10 хв.

♦ **Формування та розстойка**

10. **Розділити тісто:**

- Форми маленькі — 200–220 г
- Форма Ø11 см — 305 г

11. **Формування:**

Розкачати у прямокутник, скласти з боків, скрутити рулет, дати відпочити 15 хв.

12. Повторити формовку, викласти у форми. Накрити плівкою.

Залишити в холодній духовці на 3,5 години.

♦ **Макаронаж і випікання**

13. **Макаронаж:**

Змішати білок, крохмаль, цукор та мигдалеве борошно. Перекласти в кондитерський мішок.

14. Після 3,5 годин розстойки перевірити тісто (при натисканні – має повертати форму).

Видавити макаронаж спіраллю, посипати пелюстками мигдалю та цукровою пудрою.

15. **Випікати:**

- Перші 5 хв — 180°C
- Потім — знизити до 150°C і пекти ще 30 хв

- Перевірити шпажкою (суха — готово)

♦ Охолодження — важливий крок!

16. Поки гарячі, проколоти внизу шпажками й перевернути.

Дати повністю вистигнути у перевернутому стані (можна підвісити між стільцями).

17. Зранку насолоджуйтесь!

Повітряний м'якуш, насичена начинка, хрумка мигдальна шапочка. Ідеальне панеттоне ❤️

📦 Порада:

Використовуйте **жорсткі паперові форми для панеттоне**, які мають перфороване дно — вони витримують тиск тіста та допомагають досягти ідеальної структури.



Панеттоне з в'яленими ягодами у коньяку та цитрусовою ноткою

Смачний, ароматний і святковий італійський кекс на тривалій ферментації — для справжніх поціновувачів випічки!

Інгредієнти

Кількість: на 2–3 панеттоне (залежно від розміру форм)

Сухофрукти:

- Родзинки — 70 г
- В'ялена журавлина — 70 г
- В'ялена вишня — 70 г
- Коньяк — 200 г

Тісто:

- Молоко — 200 г
- Дріжджі свіжі — 5 г
- Мед — 1 ст. л.
- Цукор — 150 г
- Яйця — 3 шт.
- Сіль — дрібка
- Вершкове масло (м'яке, 82%) — 180 г
- Борошно (високобілкове, просіяне) — 560 г
- Цедра і сік одного лимона

- Цедра і сік одного апельсина
 - Ванілін — за бажанням
 - Мигдальні пелюстки — для оздоблення
-

Інструкція з приготування

◆ День 1 — підготовка сухофруктів

1. Родзинки, журавлину та вишню складіть у банку або глибоку миску.
 2. Залийте коньяком, перемішайте, накрийте кришкою/плівкою.
 3. Залиште при кімнатній температурі на 24 години.
-

◆ День 2 — приготування тіста на ніч

🥄 Підготовка дріжджової основи

4. В тепле молоко додайте 1 ч. л. цукру та дрібку солі, розчиніть дріжджі. Залиште на 15 хвилин до активації.

🔍 Основне тісто

5. В чаші міксера збийте яйця з цукром і ваніліном, додайте молоко з дріжджами, мед, сік і цедру обох цитрусів.
6. Додайте поступово просіяне борошно, замішуйте 10 хвилин.
7. Додавайте м'яке масло по 1 ст. л., продовжуючи заміс.

! Тісто буде дуже м'яким і еластичним — так і має бути. Більше борошна додавати не потрібно!

8. Після вмішування масла, міксер не вимикати ще 20 хвилин — має утворитись добре розвинена клейковина.

🕒 Ферментація

9. Перекладіть тісто в високу посудину (воно сильно піднімається). Накрийте харчовою плівкою.

10. Поставте в **холодну духовку або комору** на 10–12 годин.

◆ День 3 — випікання

Формування та розстойка

11. Зранку дістаньте тісто, обімніть і округліть. Розкладіть по формах (до $\frac{1}{3}$ висоти форми).

12. Залиште для повторної розстойки на 1,5–2 години при кімнатній температурі.

Оздоблення

13. Перед випіканням посипте панеттоне мигдальними пелюстками (можна й цукровою пудрою).

Випікання

14. Випікайте в розігрітій до 170–180°C духовці:

- У **газовій** духовці — приблизно 1 година
- У **електричній** — близько 40–45 хвилин

15. Перевірте готовність дерев'яною шпажкою — вона повинна виходити сухою.

Остудження

16. Готові панеттоне відразу після випікання **проколiть шпажками в нижній частині та підвісьте догори дном**. Дайте їм повністю охолонути (не менше 6 годин). Це збереже об'єм і структуру м'якуша.

 **Готово!**

М'який, вологий, насичений ароматами цитрусів, меду та алкоголю — цей панеттоне стане окрасою вашого святкового столу. Навіть без мигдалевої шапочки він вражає своєю текстурою та смаком.



Панеттоне з журавлиною, апельсиновою цедрою і медом

Ароматний, святковий італійський кекс на опарі біга з вологим м'якушем, цитрусовим смаком і яскравими ягодами журавлини.

Інгредієнти

◆ Для опари “біга”

- Борошно — 100 г
- Живі дріжджі — 15 г
- Вода — 80 мл

◆ Для першого замісу

- Тепла вода — 125 г
- Жовтки — 2 шт.
- Вершкове масло (м'яке, 82%) — 75 г
- Цукор — 50 г
- Борошно — 250 г

◆ Для другого замісу

- Цукор — 50 г
- Жовтки — 2 шт.
- Вершкове масло — 25 г
- Сметана — 2 ст. л.

- Мед рідкий — 2 ст. л.
 - Ванілін — за смаком
 - Борошно — 100 г
 - Журавлина сушена — 200 г
 - Цедра одного апельсина
 - Жмих з одного апельсина
 - (за бажанням) ром або коньяк для замочування журавлини
-

Покрокова інструкція

♦ 1. Приготування опари “біга”

1. Дріжджі розчинити в теплій воді, додати борошно, добре перемішати.
 2. Накрити миску харчовою плівкою й поставити в холодильник на 4 години або на ніч.
 3. Зранку дістати опару, залишити на 20 хв при кімнатній температурі.
-

♦ 2. Перший заміс

4. До опари додати теплу воду, розмішати.
 5. Потім додати жовтки, борошно, м'яке масло та цукор.
 6. Замішувати тісто міксером 5 хвилин (або вручну трохи довше).
 7. Перекласти тісто в змащену олією миску, затягнути плівкою й залишити на 4 години в теплому місці.
-

♦ 3. Підготовка журавлини

8. Тим часом підготувати ароматизатори:

- Зняти цедру з апельсина, вичавити сік із м'якоттю.
 - Журавлину замочити в ромі/коньяку або апельсиновому соку на 30–60 хв.
-

◆ 4. Другий заміс

9. До піднятого тіста додати: цукор, жовтки, вершкове масло, мед, сметану, ванілін, борошно, апельсинову цедру й жмих.
 10. Добре вимісити до однорідної структури.
 11. Залишити на 1 годину в теплому місці для підйому.
-

◆ 5. Додавання журавлини та формування

12. Додати в тісто просушену журавлину. Добре вимісити, щоб ягоди рівномірно розподілились.
 13. Форми змастити вершковим маслом. Наповнити тістом на $\frac{1}{3}$.
 14. Накрити рушником і залишити на 1 годину для розстойки.
-

◆ 6. Випікання

15. Розігріти духовку до 170–180°C.
 16. Випікати панеттоне 30–35 хвилин (орієнтуйтесь по своїй духовці).
 17. Перевірити дерев'яною паличкою — вона має виходити сухою.
-

◆ 7. Остудження і подача

18. Готові панеттоне охолодити на решітці.
19. Прикрасити за бажанням: пудрою, глазур'ю або мигдальними пелюстками.

 **Смачного!**

Панеттоне виходить м'яким, ароматним, з легкою кислинкою журавлини та медово-цитрусовим присмаком. Ідеально для святкового сніданку або подарунка.

Крафін з родзинками у паперових формах

Інгредієнти

На 5 порцій:

- Борошно — 700 г
 - Тепле молоко — 220 мл
 - Живі дріжджі — 40 г
 - Цукор — 80–200 г (залежно від уподобань)
 - Ванільний цукор — 10 г
 - Жовтки — 4 шт.
 - Яйця — 2 шт.
 - Сіль — 1 ч. л.
 - Вершкове масло — 180 г (100 г для змащування тіста)
 - Родзинки або цукати — 100 г
-

 Час приготування: приблизно 2 години

Покрокова інструкція

◆ 1. Приготування опари

1. У тепле молоко додайте дріжджі та цукор (120 г — оптимально).
2. Добре перемішайте й залиште на 15 хвилин для активації дріжджів.

◆ 2. Замішування тіста

3. Додайте до опари яйця, жовтки, ванільний цукор, сіль і борошно.
4. Замісіть м'яке еластичне тісто, залишивши 100 г масла та родзинки на потім.
5. Накрийте тісто рушником і залиште на 1 годину в теплому місці.

💡 Зручно замішувати у хлібопічці на режимі «Тісто».

◆ 3. Формування равликів

6. Коли тісто підніметься, обімніть його й поділіть на 5 рівних частин.
7. Кожну частину розкачайте в тонкий прямокутник.
8. Змастіть тісто розтопленим маслом, посипте родзинками або цукатами.

◆ 4. Скручування

9. Сформуєте рулет.
10. Розріжте кожен рулет уздовж, залишивши один край не до кінця.
11. Закрутіть у формі равлика, перекладаючи одну смужку на іншу.

◆ 5. Випікання

12. Викладіть равлики у **паперові форми для випічки** (наприклад, формати для сінабонів або тартів).

13. Залиште для повторного підйому на 30–40 хвилин.
 14. Випікайте у розігрітій до 180°C духовці — 10 хв.
 15. Потім зменште температуру до 170°C і печіть ще 20–30 хв.
-

◆ 6. Подача

16. Дістаньте готові вироби з духовки.
 17. Дайте трохи охолонути і, за бажанням, посипте цукровою пудрою.
-

 **Смачного!**

Ці здобні равлики чудово смакують теплими й наступного дня. Виглядають дуже ефектно в **паперових формах для випічки** — ідеально для подарунків або святкового частвування.



Крафіни з апельсиновим і шоколадним тістом

Це не просто випічка — це витвір мистецтва. Аромат апельсина, ніжне тісто, контраст шоколаду та начинка з горіхів і цукатів. Справжній десерт для особливих моментів.

Інгредієнти

♦ Апельсинове тісто:

- Апельсиновий сік (свіжовичавлений, з 2 апельсинів) — 110 г
- Свіжі дріжджі — 15 г
- Цукор — 90 г
- Борошно — 300 г
- Жовтки — 2 шт.
- Вершкове масло (розтоплене) — 40 г
- Сметана — 20 г
- Сіль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Цедра з апельсинів

♦ Шоколадне тісто:

- Молоко (тепле) — 120 мл
- Свіжі дріжджі — 15 г
- Цукор — 90 г
- Борошно — 230 г
- Какао — 40 г
- Жовтки — 2 шт.

- Вершкове масло (розтоплене) — 40 г
- Сметана — 20 г
- Сіль — $\frac{1}{4}$ ч. л.
- Ванільний цукор — 1 г

◆ Для начинки:

- Вершкове масло (розм'якшене) — 70 г
- Цукати (апельсин, мандарин, манго, журавлина тощо)
- Горіхи (волоські, пекан, фундук — на вибір)

 **Час приготування: ~3 години (без врахування підйому)**

Покрокова інструкція

◆ 1. Апельсинове тісто

1. Трохи підігрійте апельсиновий сік. Додайте дріжджі та 1 ч. л. цукру з загальної кількості. Перемішайте.
2. Додайте 2–3 ст. л. борошна — доведіть до консистенції густої сметани. Залиште в теплому місці на 15–20 хв, поки з'являться бульбашки.
3. У великій мисці змішайте розтоплене вершкове масло, залишок цукру, сметану, жовтки, сіль і цедру.
4. Додайте опару, перемішайте. Частинами додавайте борошно й замішуйте тісто.
5. Тісто має стати м'яким, еластичним, не сильно липнути. Сформуйте кулю, накрийте і залиште підходити у теплі (можна в духовці з ввімкненим світлом).

◆ 2. Шоколадне тісто

6. Повторіть усе аналогічно, тільки замість соку використовуйте молоко.
 7. Після додавання опари введіть: цукор, сметану, ваніль, сіль, жовтки. Потім — какао й борошно.
 8. Замісіть м'яке однорідне тісто. Дайте підійти протягом 1–1,5 години до збільшення в 2,5 рази.
-

◆ 3. Формування крафінів

9. Обидва тіста обімніть, поділіть кожне на 2 частини.
10. Розкачайте апельсинове тісто в тонкий прямокутник, змастіть маслом, посипте цукатами.
11. На нього викладіть розкачане шоколадне тісто, також змащене маслом і посипане горішками.
12. Скрутіть в щільний рулет.
13. Розріжте рулет уздовж, не доходячи до кінця. Кожну половинку скрутіть спіраллю — формуючи крафін.

💡 З одного рулета виходить 2 маленькі або 1 великий крафін.

◆ 4. Випікання

14. Перекладіть у **паперові форми для крафінів або панеттоне**, поставте одразу на деко.
 15. Залиште на розстойку в теплом місці на 40–60 хв — тісто має піднятись до $\frac{3}{4}$ висоти форми.
 16. Випікайте при **175°C, режим верх-низ без конвекції**, 35–40 хв.
 17. Готовність перевіряйте дерев'яною шпажкою.
-

◆ 5. Подача

18. Остудіть, посипте цукровою пудрою.

19. Насолоджуйтеся ароматною, святковою випічкою з виразним цитрусовим і шоколадним смаком.

 **Виглядає ефектно — смакує ще краще!**

Крафіни — це завжди вау-ефект, особливо якщо подати у красивих **паперових формах для випічки**. Ідеально до святкового столу або в подарунок.



Пасочка «Волога та смачна» з родзинками, апельсином і нотками коньяку

М'яка, ароматна, святкова! Ця паска не кришиться, довго залишається вологою та радує кожного, хто її скуштує.

Інгредієнти

- Борошно — 650 г
- Молоко — 280 мл
- Дріжджі — 35 г свіжих або 12 г сухих (типу Saf-Moment)
- Жовтки — 4 шт.
- Вершкове масло (м'яке, 82%) — 140 г
- Цукор — 250 г
- Коньяк — 50 мл (за бажанням)
- Родзинки, журавлина або цукати — 150–200 г
- Ванільний цукор або ванільний екстракт — за смаком
- Цедра 1 апельсина
- Кориця — трохи більше, ніж на кінчику чайної ложки
- Сіль — дрібка

Покрокова інструкція

◆ 1. Готуємо опару

1. У теплому молоці розчиніть дріжджі, додайте 1 ст. л. цукру й трохи борошна — щоб маса була густішою за тісто на оладки.

2. Накрийте й залиште в теплому місці на 40–50 хвилин, поки не з'являться бульбашки.

◆ 2. Основне тісто

3. Тим часом у мисці збийте м'яке масло з цукром до посвітління.

4. Додавайте по одному жовтки, збиваючи до однорідності.

◆ 3. З'єднуємо опару і масляну суміш

5. Додайте масло з жовтками в опару, добре перемішайте.

6. Поступово додавайте решту борошна й замішуйте тісто руками або в міксері 15 хвилин.

7. Тісто має бути м'яким, еластичним і злегка липнути до рук.

💡 Змастіть руки та миску олією — так буде легше працювати з тістом.

◆ 4. Аромат і підйом

8. Додайте в тісто апельсинову цедру, ваніль та дрібку кориці.

9. Накрийте миску харчовою плівкою або рушником, поставте в тепле місце на 1,5–2 години — тісто має збільшитися у 2–3 рази.

◆ 5. Формування

10. Обімніть тісто, додайте родзинки або цукати, розподіліть рівномірно.

11. Сформууйте кульки та викладіть у **паперові форми для пасок**, заповнюючи $\frac{1}{3}$ висоти.

12. Накрийте й залиште на розстойку, доки тісто не підніметься майже до краю форми.

◆ 6. Випікання

13. Випікайте у попередньо розігрітій духовці при температурі **150–160°C** протягом **50 хвилин**.

14. Готовність перевіряйте дерев'яною шпажкою (має виходити сухою).

◆ 7. Подача

15. Остудіть пасочки повністю на решітці.

16. Прикрасьте на свій смак: глазур, пудра, посипка, цукрові квіти тощо.

🎨 Результат:

- волога серединка
- аромат кориці й цитрусу
- м'яка, не суха структура
- ідеально зберігається до 5 днів!



Класична великодня паска з родзинками, цукатами та коньяком

Справжня паска, як у дитинстві — з пухким м'якушем, золотистою скоринкою й ароматом свята. Рецепт перевірений поколіннями.

Інгредієнти

На 3–5 пасок залежно від розміру форм

- Борошно пшеничне — 1100 г (коригується під час замісу)
 - Дріжджі свіжі (львівські) — 80 г
 - Цукор — 250 г
 - Вершкове масло — 250 г
 - Молоко — 300–350 мл
 - Яйця — 4 шт.
 - Жовток — 1 шт.
 - Ванільний цукор — 10 г (1 пакетик)
 - Сіль — 1 ч. л.
 - Родзинки — 200 г
 - Цукати — 200 г
 - Коньяк — 50 г
-

 **Час приготування: 4–6 годин (разом із підйомами тіста)**

Покрокова інструкція

◆ 1. Готуємо опару

1. У теплому молоці розчиніть **40 г дріжджів**, поступово додайте **500 г борошна**, добре перемішайте.
 2. Накрийте миску харчовою плівкою й залиште у теплому місці на **1,5 години**, щоб опара піднялась.
-

◆ 2. Яєчна суміш

3. В окремій мисці збийте **4 яйця + 1 жовток** із **цукром** та **ванільним цукром** до легкої піни.
 4. Додайте **інші 40 г дріжджів**, перемішайте.
-

◆ 3. Заміс тіста

5. З'єднайте опару з яєчною сумішшю, додайте **сіль** і частинами — решту борошна (приблизно 600 г).
 6. Коли тісто стане густішим, додайте **м'яке вершкове масло**.
 7. Потім додайте **родзинки та цукати**, заздалегідь замочені в коньяку (30–60 хв).
 8. Добре вимішайте тісто вручну або міксером (15–20 хвилин).
 9. Накрийте плівкою й залиште підходити ще на **1–1,5 години**.
-

◆ 4. Формування пасок

10. Обімніть тісто, щоб випустити повітря.

11. Поділіть на частини, сформуєте кульки.

12. Розкладіть у **паперові форми для пасок**, заповнюючи на $\frac{1}{3}$ висоти.

13. Накрийте рушником і залиште на розстойку ще **1-1,5 години**.

◆ 5. Випікання

14. Духовку розігрійте до **180°C**.

15. Випікайте паски **20 хвилин при 180°C**, потім знизьте до **160°C** і допікайте ще **25-30 хвилин**.

16. Готовність перевіряйте дерев'яною шпажкою — вона має виходити сухою.

◆ 6. Прикраса та подача

17. Дайте паскам повністю охолонути.

18. Прикрасьте глазур'ю, посипками або традиційною помадкою.

19. Насолоджуйтесь ароматом Великодня у вашій оселі!

🌸 Порада:

Використовуйте **жорсткі паперові форми з перфорацією** — вони витримують підйом тіста, зберігають форму паски та не потребують змащування.